

## Les éclairs à la vanille



Pour environ 12 éclairs à la vanille

### Pâte à choux :

125g eau

125g lait

125g beurre

3g sel

3g sucre

125g farine

250g œufs

Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel.

Ajouter la farine et dessécher sur le gaz.

Incorporer les œufs petits à petits.

**Vérifier la texture avant de tout incorporer.**

Dresser sur plaque les éclairs réguliers.

(Vous pouvez, à l'aide d'une règle réaliser des guides)

### La crème diplomate

250g lait entier

1 gousse vanille

50g sucre

25g poudre à crème

65g jaunes d'œufs

25g beurre

12g beurre de cacao

5g gélatine poudre

125g crème montée

Faire bouillir le lait et la vanille.

Mélanger le sucre, la poudre à crème et les jaunes.

Cuire la crème pâtissière, ajouter le beurre et le beurre de cacao, réserver sur plaque au froid.

Fondre la gélatine gonflée avec un peu de crème, mélanger au reste de crème lissée.

Ajouter la crème montée, dresser directement.

### Montage :

Travailler la crème afin de garnir les éclairs.

Vérifier que la crème soit bien répartie dans tout l'éclair.

Tempérer le fondant vanille à **37°C.**

Ne pas abuser de sirop pour ramollir le fondant.

Ne pas hésiter à réchauffer le fondant de temps en temps.